

FORMATIONS



- ETUDE A LA CONNAISSANCE DES MIELS
- ETUDE A LA CONNAISSANCE ET LA FABRICATION DE L'HYDROMEL

Les 24, 25 et 26 mars 2022 à Nantes

Dans la prolongation du Concours des Miels de France, l'UNAF et la CNTESA proposent des formations pour mieux valoriser ses miels. Ces 3 formations sont ouvertes à tous les apiculteurs quel que soit le nombre de ruches, ainsi qu'aux partenaires de l'UNAF.



Crédit photo FOTOLIA

Pour toute question complémentaire sur :

➤ **la formation contacter l'UNAF :**

par mail à virginie.hateau@unaf-apiculture.info ou par téléphone au 06 26 82 46 54

➤ **l'organisation locale contacter :**

Loïc Leray Tél. 06 33 24 81 40 et Nadège Bouvier Tél. 07 70 63 95 34 et par mail du printemps@ceta44.fr

FORMATION : ETUDE A LA CONNAISSANCE DES MIELS

Jeudi 24 mars 2022



Les inscriptions sont ouvertes en priorité aux adhérents du CETA 44 et seront ouvertes aux extérieurs à partir du 14 janvier. Le nombre de place est limitée !

Cette formation est ouverte à tous les apiculteurs quel que soit leur nombre de ruches.



📄 Programme de la formation :

- Etude de la composition des miels
- Eléments de base de la dégustation des miels et vocabulaire permettant de caractériser le visuel, l'olfactif, les arômes et les saveurs et sensations d'un miel (États de cristallisation... - défauts)
- Les grandes classes aromatiques au travers de miels monofloraux
- Caractéristiques organoleptiques des principaux miels monofloraux
- Caractérisation globale d'un miel et ses critères éliminatoires.
- Cas pratique : le Concours des Miels de France – rôle du chef de table et des jurys

👉 Objectifs :

Savoir différencier les miels sur base de leurs saveurs, odeurs et arômes en vue de la participation à un jury et/ou de la commercialisation de ses propres miels.

👤 Intervenant :

Etienne Bruneau est l'ingénieur agronome responsable du CARI asbl, centre apicole disposant d'un laboratoire d'analyse des miels spécialisé en analyse organoleptique. Il a participé à l'élaboration de la roue des arômes reconnue internationalement. Il donne de nombreuses formations sur la dégustation des miels en France et dans d'autres pays.

Il est également président de la commission scientifique Technologie et Qualité en apiculture d'Apimondia et chairman du Groupe de travail Miel du COPA-COGECA.

📅 🕒 Date & lieu :

Jeudi 24 mars 2022 de 9h à 17h (accueil café de 9h à 9h15, pause déjeuner de 12h à 13h).

Au Lycée Gén. & Tech. Agricole JULES RIEFFEL - EPLEFPA Nantes Terre Atlantique - 5 Rue de la Syonnaière, 44800 Saint-Herblain

📄 Inscription :

Les 24 premiers inscrits seront retenus. Par la suite, d'autres formations pourront être organisées. **Les inscriptions seront closes vendredi 4 mars 2022.** Cette formation vous offre éventuellement la possibilité d'être juré au Concours des Miels de France.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, **le pass vaccinal vous sera demandé.** En cas d'annulation pour des raisons sanitaires, la formation vous sera remboursée.

€ Tarifs :

La journée de formation est de 80 € NET de TVA, plus 10 € pour le repas, soit un **total de 90 € la journée.** Pour votre information, les repas proviennent du circuit court du lycée.



FORMATION : ETUDE A LA CONNAISSANCE ET A LA FABRICATION DE L'HYDROMEL



Vendredi 25 et samedi 26 mars 2022

Les inscriptions sont ouvertes en priorité aux adhérents du CETA 44 et seront ouvertes aux extérieurs à partir du 14 janvier. Le nombre de place est limitée !

Cette formation est ouverte à tous les apiculteurs quel que soit leur nombre de ruches.



Crédit photo Atelier.120 & Marzia GiacobbeFotolia.com



📄 Programme de la formation :

- L'hydromel, qu'est-ce que c'est ?
- L'histoire dans l'hydromel
- Les hydromels dans le monde
- Rappel sur les différentes catégories d'hydromels
- Détail des points de dégustation : l'aspect visuel, l'aspect olfactif, l'aspect gustatif, la perception et l'impression finale, la dégustation en pratique, comment déguster et les règles de base, exemples représentatifs avec illustration de l'influence du miel utilisé, du type et de la durée d'élevage.
- Les démarches administratives
- Le marché
- Les types d'hydromel
- Les matières premières : le miel, l'eau et les autres possibilités
- Les principes généraux de la fermentation alcoolique et de la vinification
- L'élaboration du moût et la fermentation de l'hydromel
- L'élevage des hydromels, pourquoi et comment
- Les maladies et les altérations des hydromels

👉 Objectifs :

Acquérir une expertise dans la fabrication d'un hydromel de qualité en vue de diversifier son activité et/ou de participer à un jury

👤 Intervenant :

Sylvain Lecras, apiculteur depuis 50 ans, producteur d'hydromel depuis 10 ans, a installé son hydromellerie à Concarneau, médaillé « grand champion » du meilleur hydromel d'Europe au concours Mead Madness Cup organisé en Pologne en 2019 et médaillé or et argent au Concours Européen organisé à Madrid en 2021.

📅 🕒 Date & lieu :

Vendredi 25 et samedi 26 mars 2022 de 9h à 17h (accueil café de 9h à 9h15, pause déjeuner de 12h à 13h).

Au Lycée Gén. & Tech. Agricole JULES RIEFFEL - EPLEFPA Nantes Terre Atlantique
5 Rue de la Syonnaire, 44800 Saint-Herblain

📄 Inscription :

Les 24 premiers inscrits seront retenus. Par la suite, d'autres formations pourront être organisées. **Les inscriptions seront closes vendredi 4 mars 2022.**

Cette formation vous offre éventuellement la possibilité d'être juré au Concours des Miels de France.

En raison des mesures sanitaires gouvernementales, le pass vaccinal vous sera demandé. En cas d'annulation pour des raisons sanitaires, la formation vous sera remboursée.

€ Tarifs :

Les 2 journées de formation sont au tarif de 160 € NET de TVA, plus 10 € par repas soit un **total de 180 € pour les 2 jours**. Pour votre information, les repas proviennent du circuit court du lycée.

Pour toute question complémentaire sur la formation contacter l'UNAF :
par mail à virginie.hateau@unaf-apiculture.info ou par téléphone au 06 26 82 46 54